



康师傅中华饮食文化学院

台湾美食的文化观察

——台湾特色美食的形成缘由与文化建构

杨乾辉 主编

陈晨 副主编 陈元朋 姚伟钧 执行主编



華中師範大學出版社



康师傅中华饮食文化学院

台湾美食的文化观察

——台湾特色美食的形成缘由与文化建构

杨乾辉 主编

陈晨 副主编 陈元朋 姚伟钧 执行主编



华中师范大学出版社

新出图证(鄂)字 10 号

图书在版编目(CIP)数据

台湾美食的文化观察——台湾特色美食的形成缘由与文化建构/杨乾辉
主编. —武汉:华中师范大学出版社,2013.5

ISBN 978-7-5622-6007-3

I. ①台… II. ②杨… III. ①饮食—文化—台湾省 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第059578号



台湾美食的文化观察——台湾特色美食的形成缘由与文化建构

杨乾辉 主编

责任编辑:沈继成

编辑室:文字编辑室

出版发行:华中师范大学出版社

社址:湖北省武汉市珞喻路152号

电话:027-67863426(发行部) 027-67861321(邮购部)

传真:027-67863291

网址:<http://www.ccupress.com>

印刷:湖北新华印务有限公司

字数:411千字

开本:787mm×960mm 1/16

版次:2013年5月第1版

印数:1—1500

责任校对:易雯

封面设计:甘英

电话:027-67863220

电子信箱:hscbs@public.wh.hb.cn

督印:章光琼

印张:29.75

印次:2013年5月第1次印刷

定价:69.00元

欢迎上网查询、购书

敬告读者:欢迎举报盗版,请打举报电话 027-67861321

本书编委会名表

编委:杨乾辉 韦俊贤 柯元达 侯明顺

主编:杨乾辉

副主编:陈晨

执行主编:陈元朋 姚伟钧

编著者(按姓氏拼音排序):

陈元朋 陈端容 陈玉箴 李净昉

侯杰 侯远思 金仕起 倪仲俊

王安泰 翁泓文 翁玲玲 夏春祥

夏瑞媛 徐富昌 许佩贤 姚伟钧

赵立新

前言

杨乾辉

被誉为“宝岛”的台湾，不仅风光旖旎，在地饮食更是让人流连忘返。台湾饮食深受殖民文化、移民文化的影响，很多食物并不是台湾独有，在进入台湾后，经过台湾人民长期的改良、创新，走上了“同名不同质”的发展路径，最终发展、演变为特色美食，譬如臭豆腐、牛肉面、炸酱面、刈包、肉臊，同时，台湾人勇于尝试、创新，常常中西混搭，例如棺材板、大肠包小肠等食物已然成为台湾美食的代表，再加上台湾固有的少数民族饮食文化，整个台湾的饮食呈现出多样的风貌。

目前，人们日益关注并重视饮食，诉求卫生、安全、健康、营养等诸多面向，更将饮食上升到文化的高度，食材、食艺、食典、食风、食俗、食文、食事，在每个饮食现象的背后都有“文化”的意涵在支撑。台湾饮食亦如是，台湾的饮食文化自有迷人之处，正如本论文集中华瑞媛在《台湾特色美食“臭豆腐”的社会文化史》一文中所言，台湾美食“最主要的特色正是展现了‘不同文化异质的全部’”。

开放包容的胸怀、多元文化的共存，使得多域食物在台湾和谐共存，为发展台湾特色美食提供了广泛的素材和思路。随着时间的衍进，台湾特色美食一直精益求精、发展良好，也愈发受到世界各地民众的喜爱。

台湾美食的诸多形态，值得关注、了解，也需要更多专业人士进行梳理、研究并探讨，透过理性探讨，希望可以帮助美食的美味传播，让更多人感知台湾食物的魅力与风采。

值得注意的是，一些极具台湾特色的美食的历史并不久远，本课题涉及

的台湾美食“史料”甚少,更多的是从报纸、杂志、互联网、从业者、田野调查等渠道获得信息,这也恰恰反映出现代台湾美食在文化建构、口碑传播等方面有别于一些古早美食的特点,体现出鲜明的与时俱进的时代特色。

基于此,康师傅饮食文化学院邀请到海峡两岸暨香港共计 17 位学者就《台湾特色美食的形成缘由与文化建构》展开研究:一方面,以跨学科视角,对“台湾特色美食”进行追溯、回顾,结合实际情况对“台湾特色美食”进行解构,溯本求源,挖掘出影响“台湾特色美食文化形成”的主要因素;另一方面,探讨“台湾特色美食”形成文化力的途径和方法,以及在文化建构过程中产生的诸多文化现象和影响力并从中探讨特色美食的文化变迁轨迹。

本次研究的美食在台湾民众的饮食生活中广泛流传,涉及的诸多饮食现象仍有深刻的社会影响,所以,对其进行的理性探讨必将是关心饮食文化的人们感兴趣的,也是从事饮食业的我们乐于投入精力发现、研究、总结并分享的事情。

序

——作为学术研究的饮食文化

陈元朋

这是一本以“饮食文化”作为主题的学术论著。忝作为序,在此要对我们所奉持的旨趣略作说明,以利读者掌握各撰稿人的思想情境与论述脉络。

基本上,在当代的华人世界里,“饮食文化”是个已然被使用几近于泛滥的词汇。一般人不论,单就许多以饮食作为议题的美食著述而言,作家们几乎是无感地使用着这四个字。如斯现象,例证极多,既不胜数,也无需赘述。要之,在学术研究的方域里,情况却是不同。

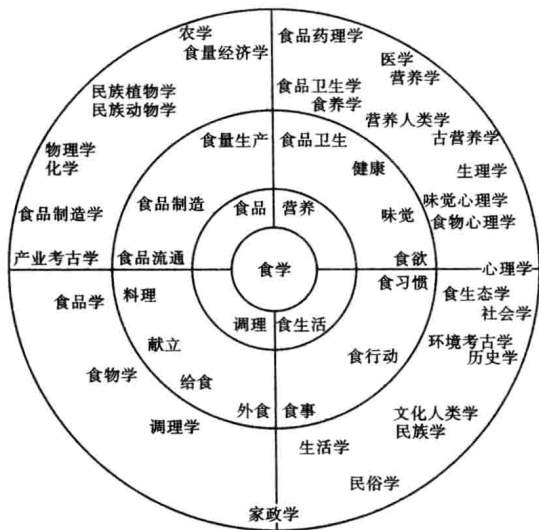
当代西方社会科学界对于“文化”一词的定义,从广义到精确,说法其实极多。为了方便一般阅读者接触,我列举的是 Edward B. Tylor(1832—1917)在 *Primitive Culture* 一书中的陈述:

文化是作为社会成员的人们所习得的复杂整体,它包括知识、信仰、艺术、道德、法律、习俗,以及其他能力与习性。

Tylor 的议论,重点有二。其一强调“文化”是“后天学习”而非“先天遗传”的东西。其二则是对于“文化”的多样性、多层次性的强调。在此,要请阅读者特别留心的是第二项,因为它直接关涉的是这本论文集的体质。

下图出自石毛直道的《食のことば》一书。石毛氏为京都大学教授,并曾担任日本国立民族学博物馆的馆长,是日本研究饮食课题的重要学者。值得注意的是,虽然不是直承 Tylor 之说,但石毛氏对于饮食议题所进行的学科分梳,却与西方前辈学人的看法不谋而合。这个同心圆图的观看办法是:先将日语里的“食学”以“饮食”替换,再将每一层次的学术分类以“文化”看待。换

言之,以这样的观看法,每一个学科其实都代表着“饮食文化”的某一个面相。此情此景,大概称之“多样纷呈”亦不为过。



由于任何一种学问,都是围绕着人类这个主体而存在的。于是,我们乃能将各学科对于某一相同事物所产生的看法,当作是该事物的意涵之一。又由于当代学术无远弗届,通才博识之士往往难以企求,因此集体研究乃有其必要性。而这也正是这本论文集的撰述理由:我们不敢自诩是博学者,但透过合作研究,我们终究可以比较仔细、比较谨慎、比较诚实地向读者展现“饮食文化”所具有的知识上的广博属性。

本论文集共邀集海峡两岸暨香港 17 位学者撰稿。由于是初次尝试,因此在“饮食文化”的大方向下,我们又标举出“台湾特色美食”这个子议题来拉近每位参与学者的视距焦点。要特别指出的是,尽管是属于“文化”层次的议题,但各撰稿学者的学术背景却是多样化的。除了“文学”、“史学”、“人类学”这些传统人文研究的老学门外,举凡“公共卫生学”、“大众传播学”、“旅馆餐饮学”、“文化创意学”,乃至“城乡建筑学”等新兴学门也包括在其内。我要说明的是,“多元”如斯,其实也是刻意之为,而其考虑原因则有两点:第一,我们希冀呈显的原本就是一种“多面相”的饮食文化论述形式。不同学门的研

究者们,就算论题同样是“文化”,但观看与陈述的角度却势必有别。第二,我们发现,某些学门,尤其是新兴学门,饮食文化原非它们学门的主流议题,但现在彼辈则有原发自学门内的关注目光。我必须强调,上述两者,是当下这本文集的纂成动力;而在未来,它们应该还会是我们呈显饮食文化多元特质的资藉。

就各篇论文所选取的课题走向而言,在全数 15 篇论文里,计有 9 篇是以当代台湾社会中具有“共识”性质的特色美食作为研讨的题材。包括侯杰教授、李净昉教授的“牛肉面”,倪仲俊教授的“蚵仔煎”,夏春祥教授的“凤梨酥”,翁泓文教授的“鸭赏、鸭头、烤鸭”,侯远思博士的“珍珠奶茶”,翁玲玲教授的“麻油鸡”,赵立新教授、王安泰博士的“蒙古烤肉”,夏瑞媛博士的“臭豆腐”,以及拙作所论述的“火鸡肉饭”在内,它们有些具有地域上的普及性,有些则有较强的区域性质,要之都是今日台湾饮食生活里常见的食饌对象。在此,要请读者留心体察的是我们“剖析”这些“美食”的方式。我可以明确地指出,这些论述里没有哪一篇论文是单纯地在陈述“掌故”,也没有哪一位作者专门在传授“赏味”的诀窍。那些内容,原本就是“美食专家”的权限,我们并无意越俎代庖。我们另有深感兴趣的方向。例如,我们更想知道的是“食物”成为“美食”的机制,我们更关切的是“美食”在吞咽咀嚼之外所具有的意义,而如果力有所逮,我们之中的某些人还会思及让“美食”在未来能够永续存在的关键。总而言之,本论文集里针对“特色美食”进行研讨的几位作者,大概都不认为饮食书写的趣味仅在读之令人惬意的小故事,或是观之令人赞叹的感官描绘而已。因为除了这些之外,我们其实还可以让这种趣味再深刻些,再宽广些。

本论文集另有 6 篇论文并不以单一的饮饌项目作为课题,但它们仍然深具旨趣。例如陈玉箴教授探讨“地方小吃”成为“非物质文化遗产”的可能性,就是以“文化产业”的俯视高度,对“台湾特色美食”的“未来性”所进行的评估。许佩贤教授论述日本统治时期,西洋料理技术对台湾饮食文化所产生的影响,则可以拓宽日后学界探究当代台湾日常饮食味觉组成的观察面。金仕起教授对于“特定游憩方式”与“特色美食”所进行的历史观察,预示了当代台

湾的相关风尚,不仅具备人为形塑的过往陈迹,同时也拥有“再形塑”于今后的发展弹性。陈端容教授对于社会成员在“饮食消费”上所展现的阶级特征,以及其所涉及的健康风险之探讨,虽然并不专对所谓的“台湾特色美食”而发,但她的研究其实揭橥的是一种模型,一种有助于我们日后“多层面”观看台湾饮食议题的模型。而徐富昌教授在台湾饮食研究上对我们的诸般期许,则既让我们戒慎警醒,又让我们感到鼓舞,我们应该没有走错路子,虽然我们还有待历练。

感谢康师傅控股有限公司的鼎力襄赞。感谢康师傅控股有限公司“中央研究所”所长杨乾辉先生的构想与鼓励。一般而言,学术研究者论著序文中对于赞助者的感谢,有时只是针对经费挹注上的感谢,但我想要特别感谢的是,康师傅作为食品行业的一分子的抱负、勇气与无私。因为,严谨的学术研究,有时未必能够立刻增加经营上的利益,但他们义无反顾地投入,与对饮食文化研究的关注,乐意支持我们这群学术上的初生之犊,使我们在寂寥的求知路途上不孤有邻。我必须严肃指出的是,这种无形的资助,绝对是日后扩大饮食文化研究纵深的活水源头。最后,还要向康师傅控股有限公司“中华饮食文化学院”的研究员陈晨,以及台湾师范大学历史学研究所的侯裕郎先生致谢,没有两位从中斡旋诸事,这本论文集是无法顺利出版的。

陈元朋

2012年4月9日

书于台北寓所

目 录

序

- 作为学术研究的饮食文化 陈元朋(1)

台湾传统食品与食材相关主题研究

- 台湾特色美食“火鸡肉饭”的社会文化史 陈元朋(3)

生羸鸡酒香

- “麻油鸡”的补养与仪式性展演意涵 翁玲玲(46)

旺来与金砖

- 台湾“凤梨酥”的社会起源及其文化经营 夏春祥(74)

- 台湾美食牛肉面的起源与传播 侯杰 李净昉(108)

- 台湾特色美食“臭豆腐”的社会文化史 夏瑞媛(144)

- 台湾特色美食“珍珠奶茶”的起源与传播 侯远思(165)

建构异乡美食

- 台湾“蒙古烤肉”的发展历程 赵立新 王安泰(195)

- 蚵仔煎的源流与在台湾的发展 倪仲俊(212)

台湾特色美食

- 宜兰鸭赏、东山鸭头、台式烤鸭的探源 翁泓文(244)

饮食习性与食事行为相关主题研究

- 台湾社会的转型与饮食文化的创新 姚伟钧(273)
- 台湾客家饮食文化之传承与演变 徐富昌(286)
- 日治时期台湾饮食文化中的西洋料理初探 许佩贤(350)
- 台湾战后社会阶级、饮食模式与健康风险之关联
- 以战后台湾社会为例 陈端容(375)
- 风土与名物:从地方小吃到“非物质文化遗产” 陈玉箴(411)
- 温泉、美食与养生
- 战后台湾一种休闲文化的形塑 金仕起(429)

台湾传统食品与 食材相关主题研究

台湾特色美食“火鸡肉饭”的社会文化史

陈元朋^①

【摘要】台湾“火鸡肉饭”的社会文化史，是由“食材”、“节庆”与“故事”三个角度的研讨所构筑而成的。这个研究的旨趣在于：多方呈现这种“特色美食”在各种不同时间维度上的身影，并从中发掘其在今日台湾社会与文化中的意涵。尽管全文的大背景是向当代倾斜的，但意义却还是凸显出今日与过去的对话，因此本文的性质仍属史学研究的脉络。

本文拟以三个章节的篇幅，针对作为台湾特色美食的“火鸡肉饭”进行研讨。首则探讨“火鸡”成为当代台湾人肉食来源之一的食材历史，而其主要旨趣则在呈现“外来”之“火鸡肉”成为台湾本地日常肉食对象的变迁历程。其次将藉由对近期地方政府所主办之相关节日的侧写，以凸显“火鸡肉饭”作为区域特色美食的实况。最后，本文要探讨有关“火鸡肉饭”的“创始故事”。本文以为，“火鸡肉饭”之所以能够成为台湾区域特色美食的指针性案例，那些来自“起源”或“元祖”传说的历史记忆，及其所引发的文化认同，或许正是其中最主要的建构因素。

【关键词】火鸡 火鸡肉饭 鸡肉饭 饮食史 社会史 文化史 嘉义 台湾小吃

一、序 论

2012年，台湾三大连锁便利商店的熟食货架上，不约而同地都贩卖着

^① 台湾东华大学历史学系暨研究所副教授。

如图1所示那般的日式三角形“鸡肉饭团”。其中,“全家便利商店”推出的是名为“嘉义鸡肉饭饭团”,它从属的是名为“饭团屋系列”中的“三角饭团+指定饮品39元”特惠活动^①。“OK便利商店”的同类商品,搭配的则是“早餐39元自由配”的促销方案,其中同样也有名为“嘉义鸡肉饭饭团”商品^②。至于“7-ELEVEN”,贩卖的则是所谓的“嘉义火鸡肉饭团”^③。值得注意的是,在土洋饮食文化融合并存的当代台湾日常饮食风土之下,连锁便利商将传统饮食赋形于东瀛食品外观的商业手法虽然并不足奇,但那种将“地名/食物名”并合呈现的商品命名方式,却还是一种深具文化意义的现象。在此,商业上的命名考虑,显然是一种约定俗成的社会共识,厂商无须就“嘉义/鸡肉饭”,又或是更精确者如“嘉义/火鸡肉饭”的合理性与合法性,对消费者进行再教育。这些个案所言说的要求,都是基于一种认知上的普遍存在:此即,“鸡肉饭”或“火鸡肉饭”原本就是台湾嘉义的传统特色美食。



图1 市售3种鸡肉饭团

本文将进行的是“嘉义火鸡肉饭”的社会文化史研究。而之所以将研讨范畴限缩于“火鸡肉饭”,而不以更广义的“鸡肉饭”为题,则主要是考虑到前者在今日台湾嘉义地区相关商贩上所具有的主流地位^④。要加以说明

① 请见“全家便利商店”之官网: <http://www.family.com.tw/Marketing/Integration/Default.aspx?ID=367>。

② 请见“OKmart”之官网: http://www.okmart.com.tw/hotProducts_purchase.asp?ID=20。

③ 请见“7-ELEVEN”之官网: <http://www.7-11.com.tw/711/02-ricerolls/index.asp>。

④ 接受本文访谈的嘉义市“大同火鸡肉饭”店东洪昆洲先生指出:“火鸡饲养主要集中于中部以南,以靠近嘉义之邻近县市为主,主要亦均提供嘉义地区火鸡肉饭店之使用,中部以北并没有本土火鸡之养殖,故北部地区很少有以贩卖火鸡肉饭之店家,多半是使用一般鸡只、土鸡之鸡丝饭。”洪氏家族是嘉南地区的土产火鸡盘商,故所言可以作为佐证。

的是,“火鸡”的豢养其实并非嘉义所独有^①;事实上,这种食用家禽甚至不是台湾本土的原生物种^②。然而,“火鸡肉饭”终究还是以“特产”、“名物”之姿,俨然成为台湾嘉义地区最具代表性的饮食项目。面对这样的事实,若就“文化人类学”(cultural anthropology)的观点来分析,各种“濡化”(enculturation)机制的复杂运作,很可能还在个中扮演了重要的角色。因此,本文的体质虽然倾向从史学的脉络,对“嘉义火鸡肉饭”这个议题进行“贯时性”(panel study)的研究,但在方法论上还是得借镜当代其他社会科学的研究视野。

总体而言,截至本文结稿之前,有关“嘉义火鸡肉饭”的各种叙述,大多还是属于“美食报导”的一类。这个被本文认知为饶富区域饮食文化旨趣的议题,显然还未受到人文社会学界研究者的青睐。不过,相对于此的是,在包括“畜产养殖”、“农业经济”、“食品加工”、“食品营养”,乃至“生物学”与“古生物学”等在内的其他学术方域里,却积累了许多有助于扩张本文研究纵深的可观成果^③。当然,由于知识属性有别,这些学门的相关研究其实也鲜少涉及那些具有文化意涵的人类饮食行为,但它们之中有关“驯化”、“品种”、“饲育”、“屠宰”、“营养”等方面的研讨,则确实

① 关于此,嘉义市“大同火鸡肉饭”店东洪昆洲先生说:“由于家中最早是贩卖生火鸡肉的缘故,得知主要的火鸡饲养地集中在北港(云林县)、朴子(嘉义县)、新营(台南县)、柳营(台南县),而现在嘉义市许多火鸡肉饭所需的火鸡肉亦都由此四处为主要供应产地,嘉义市区的火鸡肉饭并没有使用进口火鸡,完全使用本土火鸡。”

② Schorger A. W., “The Wild Turkey: Its History and Domestication”, Norman, Okla., 1966. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, “The Cambridge World History of Food”, Cambridge, UK; New York: Cambridge University Press, 2000, pp. 578-582. 网络数据则可至 <http://www.eatturkey.com/>。

③ Scott M. L., “Nutrition of the turkey”, Ithaca, NY: 1987. Christopher Randal, “Diseases and Disorders of the Domestic Fowl and Turkey”, Second Edition, Mosby, 1991. James G. Dickson, “The wild turkey: biology and management”, Harrisburg, PA: Stackpole Books, 1992. Robert W. Donohoe, “The wild turkey: past, present, and future in Ohio”, Ohio Dept. of Natural Resources, Division of Wildlife, 1991. 周廷模编著:《最新火鸡饲养法》,台中:鸿文出版社,1981年。简明龙:《火鸡饲养法》,台北:丰年社,1981年。刘春荣:《火鸡的饲养与食用》,台北:五洲出版社,1988年。